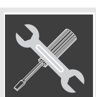
Inhaltsverzeichnis



HINWEISE FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Geräts.

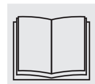


HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR: Die für den Fachtechniker bestimmten Informationen zur Installation, Inbetriebnahme und Abnahme des Geräts.

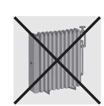


Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.

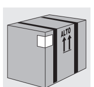
1. GEBRAUCHSHINWEISE



DIESES HANDBUCH IST EIN WICHTIGER BESTANDTEIL DES GERÄTS. DESHALB MUSS ES ÜBER SEINE GESAMTE LEBENSDAUER SORGFÄLTIG UND IN REICHWEITE AUFBEWAHRT WERDEN.
DIESES HANDBUCH UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE SIND VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS UNBEDINGT AUFMERKSAM DURCHZULESEN. DIE INSTALLATION IST VON FACHPERSONAL UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN RICHTLINIEN VORZUNEHMEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN GELTENDEN EU-RICHTLINIEN. DAS GERÄT HAT FOLGENDE ZWECKBESTIMMUNG: GAREN VON SPEISEN. JEDE ANDERE NUTZUNG IST ALS UNSACHGEMÄSS ANZUSEHEN.
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DEN GEBRAUCH AB, DER VON DER ANGEGEBENEN ZWECKBESTIMMUNG ABWEICHT.



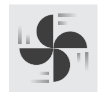
DIESES GERÄT IST FÜR DAS GAREN VON SPEISEN BESTIMMT UND DARF NICHT ZUM BEHEIZEN VON RÄUMEN BENUTZT WERDEN.



DAS VERPACKUNGSMATERIAL IST AN EINEM SICHEREN ORT AUFZUBEWAHREN. DIE VERSCHIEDENEN ABFALLMATERIALIEN DER VERPACKUNG TRENNEN UND ZUR NÄCHSTGELEGENEN MÜLLSAMMELSTELLE BRINGEN.



DIESES GERÄT IST ENTSPRECHEND DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT – WEEE) GEKENNZEICHNET.
BESAGTE RICHTLINIE LEGT DIE FÜR DIE MITGLIEDSLÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION GELTENDEN VORSCHRIFTEN ZUR SAMMLUNG UND WIEDERVERWERTUNG VON ALTGERÄTEN FEST.



DIE ÖFFNUNGEN, LÜFTUNGSSCHLITZE UND WÄRMEAUSLASSE NICHT ABDECKEN.



ES MUSS VERMIEDEN WERDEN, SICH AN DIE OFFENE TÜR DES GERÄTES ANZULEHNEN ODER SICH DARAUF ZU SETZEN.



DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR AM GERÄT ANGEBRACHT.



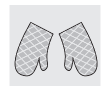
DAS TYPENSCHILD AUF KEINEN FALL ENTFERNEN.



VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ETIKETTEN UND SCHUTZFOLIEN IM INNEN- UND AUSSENBEREICH DES GERÄTS ENTFERNEN.

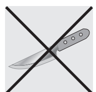


SICHERSTELLEN, DASS KEINE GEGENSTÄNDE IN DER OFENTÜR HÄNGEN BLEIBEN.



DAS GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. ES WIRD DRINGEND EMPFOHLEN, BEI DEN JEWEILIGEN TÄTIGKEITEN TOPFHANDSCHUHE ZU TRAGEN.





ABSOLUT KEINE PUTZSCHWÄMME AUS METALL UND SCHARFE SCHABER VERWENDEN, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

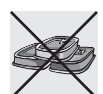


DIE ÜBLICHEN, NICHT SCHEUERNDEN PRODUKTE UND GGF. EIN WERKZEUG AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF VERWENDEN. GRÜNDLICH NACHSPÜLEN UND MIT EINEM WEICHEN TUCH ODER EINEM FENSTERLEDER TROCKNEN.

KEINE SPEISERESTE AUF ZUCKERBASIS IM OFEN TROCKNEN LASSEN (z.B. MARMELADE). DIESE ART VON SPEISEN KANN BEI LÄNGEREM ANTROCKNEN DIE BESCHICHTUNG IM INNERN DES BACKOFENS BESCHÄDIGEN.



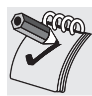
KEIN GESCHIRR ODER BEHÄLTER AUS KUNSTSTOFF VERWENDEN. AUFGRUND DER HOHEN TEMPERATUREN, DIE IM INNEREN DES OFENS ERREICHT WERDEN, KÖNNTE DIESES MATERIAL SCHMELZEN UND DAS GERÄT SOMIT BESCHÄDIGEN.



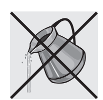
KEIN GESCHLOSSENEN DOSEN ODER BEHÄLTER IM GERÄT VERWENDEN. WÄHREND DES GARVORGANGS KANN SICH EIN ÜBERDRUCK IN DEN BEHÄLTERN BILDEN UND EINE EXPLOSIONSGEFAHR HERVORRUFEN.



DAS GERÄT WÄHREND DES GARVORGANGS VON SPEISEN, DIE FETTE ODER ÖLE ABGEBEN KÖNNEN, NICHT UNBEAUFSICHTIGT LASSEN.
DIE FETTE UND ÖLE KÖNNEN SICH ENTZÜNDEN.



DEN BACKOFEN WÄHREND DES GARVORGANGS NICHT MIT ALUFOLIE ODER STANIOLPAPIER ABDECKEN UND KEINE KOCHTÖPFE ODER BACKBLECHE DARAUF ABLEGEN, UM BESCHÄDIGUNGEN DER BESCHICHTUNG ZU VERMEIDEN.



WÄHREND DES GARVORGANGS UND WENN DIE OBERFLÄCHEN NOCH SEHR HEISS SIND, KEIN WASSER DIREKT AUF DIE BACKBLECHE GIESSEN. DER WASSERDAMPF KANN VERBRENNUNGEN VERURSACHEN UND DIE BESCHICHTUNG DER OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN.



NACH DEM GEBRAUCH IMMER SICHERSTELLEN, DASS SICH DIE SCHALTER AUF POSITION 0 (OFF) BEFINDEN.



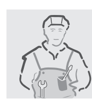
BEI ALLEN GARVORGÄNGEN MUSS DIE BACKOFENTÜR GESCHLOSSEN SEIN.

2. SICHERHEITSHINWEISE

DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASBETRIEBENE GERÄTE UND DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN IN DER INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN.
ZUR WAHRUNG IHRER INTERESSEN UND IHRER SICHERHEIT WURDE GESETZLICH FESTGELEGT, DASS DIE INSTALLATION UND DIE WARTUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL UND UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN. UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATIONSTECHNIKER GEWÄHRLEISTEN FACHGERECHTE EINGRIFFE. DIE STILLLEGUNG VON GASBETRIEBENEN ODER ELEKTRISCHEN GERÄTEN IST IMMER VON SACHKUNDIGEN PERSONEN VORZUNEHMEN.



VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS STROMNETZ MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS DIE DATEN AUF DEM TYPENSCHILD MIT DENEN DES STROMNETZES ÜBEREINSTIMMEN.



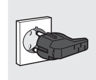
VOR DEM AUSFÜHREN VON INSTALLATIONS-/WARTUNGSARBEITEN IST SICHERZUSTELLEN, DASS DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTES ABGESCHALTET IST.



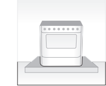
SOBALD MAN EINEN RISS ODER SPALT AUF DER OBERFLÄCHE DER GLASPLATTE BEMERKEN SOLLTE, DAS GERÄT SOFORT AUSSCHALTEN UND SICH AN DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM WENDEN.



IM EINKLANG MIT DEN VORSCHRIFTEN BEZÜGLICH DER ELEKTROMAGNETISCHEN VERTRÄGLICHKEIT GEHÖRT DAS ELEKTROMAGNETISCHE INDUKTIONSKOCHFELD ZUR GRUPPE 2 UND ZUR KLASSE B (EN 55011).



DER AM NETZKABEL ANGESCHLOSSENE NETZSTECKER UND DIE VERWENDETE STECKDOSE MÜSSEN VOM GLEICHEN TYP SEIN UND DEN GELTENDEN RICHTLINIEN ENTSPRECHEN. DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN.
BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL ZIEHEN, SONDERN IMMER AM STECKER.



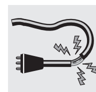
DIESES GERÄT DARF NICHT AUF ERHÖHTEN PLATTFORMEN AUFGESTELLT WERDEN.



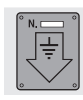
KEINE ENTFLAMMBAREN GEGENSTÄNDE IN DEN BACKOFEN GEBEN: WENN DIESER UNBEABSICHTIGT EINGESCHALTET WIRD, KANN EIN BRAND VERURSACHT WERDEN.



TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN ODER ÄHNLICHEN GERÄTEN MÜSSEN SICH VERSICHERN, DASS DIE FUNKTION IHRER GERÄTE NICHT VOM INDUKTIONSFELD, DESSEN FREQUENZBEREICH ZWISCHEN 20 UND 50 KHZ LIEGT, BEEINTRÄCHTIGT WIRD.



IST DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT, MUSS UNVERZÜGLICH DER TECHNISCHE KUNDENDIENST VERSTÄNDIGT WERDEN, DER DIESES UMGEHEND AUSWECHSELT.



ES IST OBLIGATORISCH, DIE ERDUNG GEMÄSS DEN IN DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE VORGESEHENEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN.



UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS VORNEHMEN. HIERBEI DIE NACHFOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTEN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, MUSS ES VOM STROMNETZ GETRENNT UND DIE NÄCHSTGELEGENE KUNDENDIENSTSTELLE VERSTÄNDIGT WERDEN. VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.



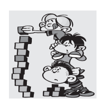
KEINE ENTFLAMMBAREN GEGENSTÄNDE BENUTZEN ODER IN DIE NÄHE DES GERÄTES ODER IN DAS WÄRMEFACH STELLEN



WÄHREND DES GEBRAUCHS ERHITZT SICH DAS GERÄT STARK. NICHT DIE HEIZWIDERSTÄNDE AUF DEM KOCHFELD UND IM INNERN DES BACKOFENS BERÜHREN.



DIE VERWENDUNG DIESES GERÄTES IST PERSONEN MIT REDUZIERTEN KÖRPERLICHEN UND GEISTIGEN FÄHIGKEITEN (SOWIE KINDERN) ODER PERSONEN, DIE KEINE ERFAHRUNG IM UMGANG MIT ELEKTROGERÄTEN HABEN, NICHT ERLAUBT, ES SEI DENN, SIE WERDEN VON ERWACHSENEN PERSONEN, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH SIND, ANGEWIESEN UND BEAUFSICHTIGT.



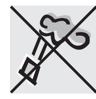
DIE VERWENDUNG DIESES GERÄTES IST PERSONEN MIT REDUZIERTEN KÖRPERLICHEN UND GEISTIGEN FÄHIGKEITEN (SOWIE KINDERN) ODER PERSONEN, DIE KEINE ERFAHRUNG IM UMGANG MIT ELEKTROGERÄTEN HABEN, NICHT ERLAUBT, ES SEI DENN, SIE WERDEN VON ERWACHSENEN PERSONEN, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH SIND, ANGEWIESEN UND BEAUFSICHTIGT.



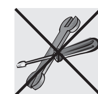
KEINE SPITZEN GEGENSTÄNDE AUS METALL (BESTECK ODER KÜCHENHELFER) IN DIE ÖFFNUNGEN DES GERÄTES EINFÜHREN.



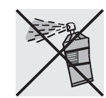
SOLLTE DAS GERÄT AUF SCHIFFEN ODER WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN, DARF ES NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.



DAS GERÄT NICHT MIT DAMPFSTRAHLEN REINIGEN.
DER DAMPF KÖNNTE DIE ELEKTRISCHEN ELEMENTE ERREICHEN, SIE BESCHÄDIGEN UND KURZSCHLÜSSE VERURSACHEN.



KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.



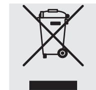
KEINE SPRAYPRODUKTE IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST. KEINE SPRAY-PRODUKTE VERWENDEN, SOLANGE DAS GERÄT HEISS IST



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch Missachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Bauteile und die Verwendung von anderen als Original-Ersatzteilen verursacht werden.

3. UMWELTSCHUTZ

3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz



Gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in Bezug auf die Verringerung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie die Entsorgung von Abfällen. Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Gerät gibt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen zu sammeln ist. Der Anwender muss deshalb das Gerät, das das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgegeben, oder beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgegeben werden. Die richtige getrennte Sammlung zur nachfolgenden Weiterleitung des verschrotteten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt sowie Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwendung der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Anwender hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge.

Das Produkt enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt, das die Umwelt nicht belastet. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben.



Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Erstickungsgefahr für Kinder darstellen.

Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

Achtung: Das Gerät zu der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle bringen. Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchsposition einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Außerdem ist es notwendig, das Netzkabel durchzuschneiden und zusammen mit dem Stecker zu entfernen.

4. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN

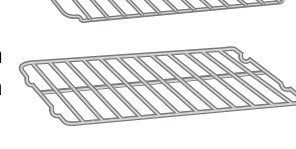


1. Glaskeramik-Kochfeld
2. Bedienblende des Kochfelds und des Backofens
3. Backofen
4. Stauraum

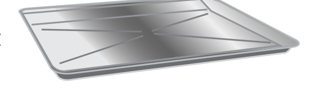
5. VERFÜGBARES ZUBEHÖR FÜR DIE OFEN BENUTZUNG

ANMERKUNG: Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

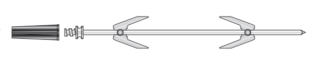
Rost: Zur Ablage von Behältern mit den zu garenden Speisen.



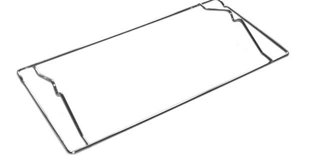
Rost für Fettpfanne: Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.



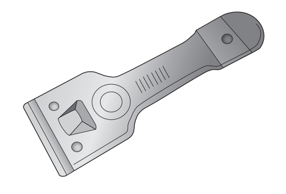
Fettpfanne: Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.



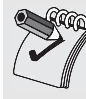
Bratendrehspieß: Zum Braten von Hähnchen und allen Speisen, die eine einheitliche Garung auf der ganzen Oberfläche erfordern.



Rahmen aus Rundstahl für Drehspieß: Er trägt den Drehspieß.



Schabers: kann zur Reinigung des Glaskeramikkochfeldes verwendet werden. **Nicht auf anderen Oberflächen verwenden.**



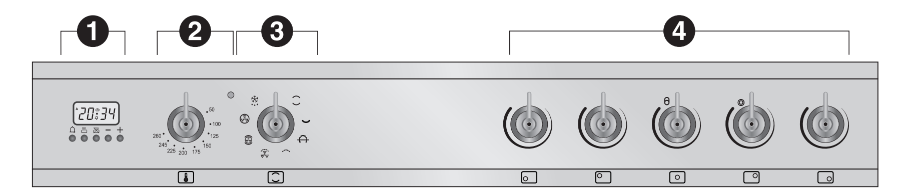
Die Teile des Backofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.



Zubehör auf Anfrage:
Das originale Standard- oder Optionalzubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden.
Nur Originalzubehör von SMEG verwenden.

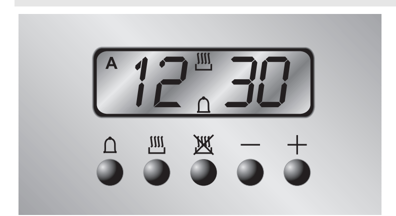
6. BEDIENBLENDE

Alle Wahlfunktionen und Steuerungen befinden sich auf der Bedienblende. Die folgenden Tabellen geben eine Beschreibung der verwendeten Symbole wieder.



ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTAUTOMATIK

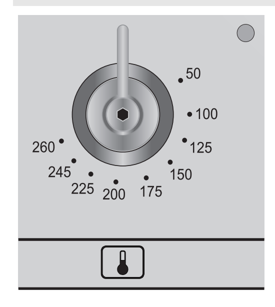




Die elektronische Zeitschaltautomatik ermöglicht, Zugang zu den automatischen und halbautomatischen Garfunktionen und zum Timer zu erhalten und die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen.

SCHALTER ZUR AUSWAHL DER OFENTEMPERATUR





Die gewünschte Gartemperatur wird durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn festgelegt und liegt zwischen **50**° und **260°C**.

Die blinkende rote Kontrollleuchte seitlich des Schalters zeigt an, dass sich der Backofen in der Vorheizphase befindet, um die mittels des Thermostat-Schalters eingestellte Temperatur zu erreichen. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet die Leuchte auf Dauerlicht, bis der Backofen ausgestellt wird.

FUNKTIONSWAHLSCHALTER





Drehen Sie den Schalter im oder gegen den Uhrzeigersinn, um eine der hier unten beschriebenen Funktionen auszuwählen.

 FUNKTION STATISCHER BACKOFEN



 FUNKTION UNTERER WIDERSTAND

 DREHSPIESS

 FUNKTION GRILL

 FUNKTION GRILL MIT VENTILATION

 TURBO

 FUNKTION VENTILATOR + RUNDER HEIZWIDERSTAND

 AUFTAUEN

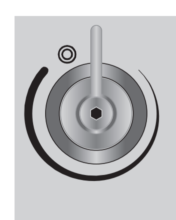
SCHALTER ZUR BEDIENUNG DER KOCHFLACHE

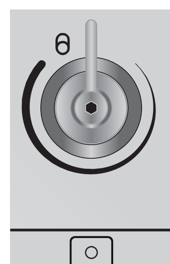





Standarderhitzung

Mit diesem Schalter können alle Kochzonen der Kochfläche bedient werden. Unter jedem Schalter ist die damit gesteuerte Platte angezeigt. Die Zeichnung auf der Seite bezieht sich auf den Schalter der Kochzone hinten links. Den Schalter drücken und nach rechts drehen, um die Betriebsleistung der Platte von einer Mindestleistung auf eine Höchstleistung zu stellen. Die Einstellung ist progressiv und zum Abstellen wird der Schaltergriff auf **0** zurückgestellt.



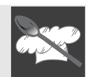


Zweikreis-kochzone

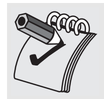
Mit diesen Schaltern können die Kochzonen der Zweikreis-Kochfläche bedient werden. Unter jedem Schalter ist die damit gesteuerte Platte angezeigt.

Die Erwärmung im kleineren Durchmesser wird nach demselben Prinzip eingestellt wie eine Kochzone mit normaler Erwärmung. Zum Einschalten der Erwärmung der äußeren Zone, den Schalter im Uhrzeigersinn auf das Symbol ◎ oder ⊂⊃ drehen. Bei Loslassen des Schalters kehrt dieser wieder in die Höchststufe für beide Zonen (innere und äußere) zurück . Soll nur der kleine Durchmesser erhitzt werden, den Schalter auf die Position **0** bringen und anschließend auf den gewünschten Leistungswert drehen.

Zum Abstellen wird der Schalter auf **0** zurückgestellt.



7. UHR MIT KURZZEITWECKER UND ANZEIGE DER GARZEITBEENDIGUNG



Bei Herden mit Doppelbackofen steuert die elektronische Zeitschaltautomatik nur den Hauptbackofen.



VERZEICHNIS DER FUNKTIONEN

 TASTE KURZZEITWECKER

 TASTE ABSCHALTAUTOMATIK

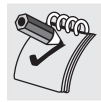
 TASTE GARZEIT

 TASTE WERTREDUZIERUNG

 TASTE WERTERHÖHUNG

7.1 Einstellung der Uhrzeit

Bei der ersten Inbetriebnahmen des Backofens oder nach einem Stromausfall, blinkt das Display in regelmäßigen Abfolgen und zeigt 0:00 an. Die Tasten gemeinsam und und gleichzeitig die Tasten — oder + drücken: Der Wert wird bei jedem Drücken um jeweils 1 Minute erhöht bzw. reduziert.



Vor dem Einstellen der Zeitschaltautomatik die gewünschte Funktion und Temperatur festlegen.

7.2 Halbautomatischer Betrieb

Mit dieser Einstellung wird der Backofen am Ende der Garzeit automatisch ausgeschaltet. Bei Drücken der Taste leuchtet das Display auf und zeigt die Ziffern 0:00 an; die Taste gedrückt halten und gleichzeitig die Eistelltasten — oder + zur Festlegung der Garzeit drücken. Bei Loslassen der Taste beginnt die Zählung der programmierten Garzeit. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit und die Symbole A und an.

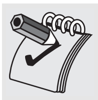
7.3 Automatischer Garvorgang

Diese Einstellung aktiviert und deaktiviert den Backofen automatisch.

Bei Drücken der Taste leuchtet das Display auf und zeigt die Ziffern 0:00 an; die Taste gedrückt halten und gleichzeitig die Eistelltasten — oder + zur Festlegung der Garzeit drücken.

Wenn die Taste gedrückt wird, zeigt das Display die Summe der aktuellen Uhrzeit und der Garzeit an: die Taste gedrückt halten und gleichzeitig die Einstelltasten — oder + zur Einstellung der Uhrzeit des Garendes drücken.

Bei Loslassen der Taste beginnt die programmierte Zählung und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit und die Symbole A und an.



Zur Anzeige der verbleibenden Garzeit nach Abschluss der Einstellung, die Taste drücken; zur Anzeige der Uhrzeit des Garendes, die Taste drücken. Die Eingabe von widersprüchlichen Werten wird von der Logik unterbunden (wenn z.B. die Garzeit im Vergleich zum eingestellten Ende des Garvorgangs zu lang ist, akzeptiert dies die Zeitschaltautomatik nicht).

7.4 Garende

Am Ende des Garvorgangs wird der Backofen automatisch ausgeschaltet, was gleichzeitig durch ein intermittierendes akustisches Signal angezeigt wird.
Nach der Deaktivierung des akustischen Signals zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit und das Symbol an, das das Umschalten auf den manuellen Betrieb des Backofens signalisiert.

7.5 Kurzzeitwecker

Die Zeitschaltautomatik kann auch als einfacher Kurzzeitwecker verwendet werden. Bei Drücken der Taste zeigt das Display die Ziffern 0:00 an; die Taste gedrückt halten und gleichzeitig die Einstelltasten — oder + drücken.

Bei Loslassen der Taste beginnt die programmierte Zählung und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit und das Symbol an.



Wenn Sie nach der Einstellung die verbleibende Zeit anzeigen wollen, drücken sie die Taste .
Bei Verwendung der Zeitschaltautomatik als Kurzzeitwecker wird der Backofen am Ende der eingestellten Zeit nicht ausgeschaltet.

7.6 Einstellen der Lautstärke des Signalgebers

Der Signalgeber verfügt über 3 Lautstärken.

Zum Ändern der Lautstärke, die Taste — bei aktiviertem Signalton am Ende der Funktion Kurzzeitwecker drücken.

7.7 Ausschalten des Signalgebers

Der Signalgeber schaltet sich nach sieben Minuten automatisch aus. Die manuelle Deaktivierung ist durch das gleichzeitige Drücken der Tasten und möglich. Zum Ausschalten des Geräts die Schalter auf Position 0 setzen.

7.8 Löschen der eingestellten Daten

Bei eingestellter Zeitschaltautomatik die Taste der zu löschenden Funktion drücken und den gewünschten Wert 0:00 durch das gleichzeitige Drücken der Einstelltaste — oder + festlegen. Das Löschen des Garzeitwerts wird von der Zeitschaltautomatik als Garzeitende interpretiert.

7.9 Änderung der eingestellten Werte

Die für das Backen/Braten eingestellten Daten können jederzeit geändert werden, indem die Taste der zu ändernden Funktion gedrückt gehalten und der gewünschte Wert durch das gleichzeitige Drücken der Einstelltaste — oder + festgelegt wird.

8. VERWENDUNG DES KOCHFLÄCHE

8.1 Vor der Benutzung des Gerätes

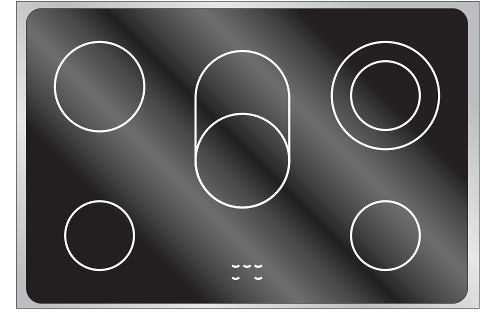


Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel dürfen nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie sich erhitzen könnten.



Das Kochfeld bei der ersten Verwendung ausreichend lange auf die maximale Temperatur erhitzen, um gegebenenfalls ölhaltige Herstellungsrückstände auszubrennen, die den Speisen schlechte Gerüche verleihen können.

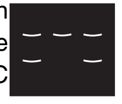
8.2 Kochzonen



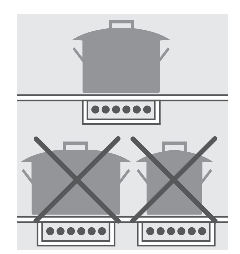
Das Gerät verfügt über 5 Kochzonen mit verschiedenen Durchmessern und Leistungen. Ihre Position wird eindeutig durch Kreise angezeigt, und die Wärmeentwicklung ist auf die auf das Glas gezeichneten Durchmesser beschränkt. Die 5 HIGH-LIGHT-Kochzonen schalten sich wenige Sekunden nach der Aktivierung ein. Die Wärmeleistung kann mit den Schaltern auf der Frontblende zwischen dem Mindestwert und dem Höchstwert eingestellt werden.

Die Kochstellen werden durch zwei konzentrische Kreise (◎) angezeigt und ermöglichen eine doppelte Erhitzung sowohl in dem inneren Kreis, als auch in beiden Kreisen.

Die fünf Kontrolllampen vorne zwischen den Kochzonen leuchten auf, wenn eine oder mehrere Kochzonen wärmer als 60°C sind. Die Kontrollampen löschen aus, wenn die Temperatur unter ca. 60°C sinkt.



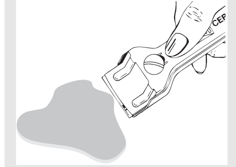
Um die besten Resultate sowie eine angemessene Energieeinsparung zu erhalten, sollten ausschließlich Behälter benutzt werden, die sich für Garvorgänge auf Elektroherden eignen.



- Der Boden der Behälter muss dick und vollkommen eben sein. Vor dem Aufsetzen des Behälters auf die Kochstelle muss sicher gestellt werden, dass beide sauber und trocken sind.
- Um das Kochfeld nicht zu zerkratzen, sollten keine Töpfe aus Gusseisen oder mit unregelmäßigem Boden benutzt werden.
- Um eine Energieverschwendung zu vermeiden muss sicher gestellt werden, dass der Durchmesser des Gefäßbodens mit dem auf dem Kochfeld angezeigten Kreis übereinstimmt.

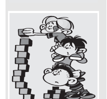


Achten Sie darauf, dass kein Zucker oder zuckerhaltige Gemische auf das warme Kochfeld verschüttet werden. Legen Sie keine Materiale oder Substanzen auf das Kochfeld, die schmelzen könnten (Plastik oder Alufolien). Falls dies geschehen sollte, schalten Sie das Kochfeld unverzüglich ab und reinigen Sie es noch bei warmer Platte mit dem mitgelieferten Schaber, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.



Sollte die Glaskeramikplatte nicht sofort gereinigt werden, besteht die Gefahr von Verkrustungen, die nach Abkühlung der Platte nicht mehr entfernt werden können.





Wichtig.

Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da diese das Kontrolllämpchen für die Restwärme nur schwer sehen können. In der Tat bleiben die Kochstellen nach ihrer Benutzung noch einige Zeit lang sehr heiß, auch wenn sie abgeschaltet sind.

Achten Sie darauf, dass die Kinder niemals das Kochfeld berühren.

9. VERWENDUNG DES OFENS

9.1 Vor der Benutzung des Gerätes



Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Backblechen, den Fettpfannen oder im Ofen selbst entfernen.
Eventuelle Schutzfolien im Inneren oder auf den Außenflächen des Gerätes einschließlich des Zubehörs, wie Bleche, Fettpfannen, Pizzaplatten oder Bodenabdeckung, entfernen.
Vor der ersten Benutzung des Gerätes müssen sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen herausgenommen und wie im Kapitel „11. REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben gespült werden.

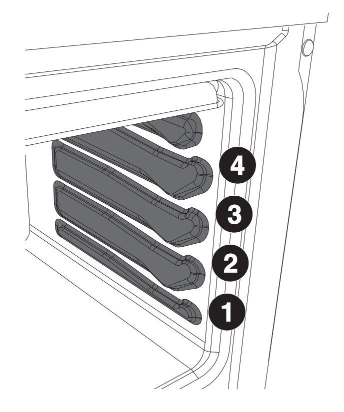


***Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen**, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.*

9.2 Allgemeine Beschreibung

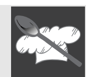
9.2.1 Einsatzschienen

Der Backofen verfügt über **4 Schienen** zur Positionierung von Fettpfannen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben durchnummeriert (siehe Abbildung).
(Bei der Verwendung von Rezepten wird am Display die für das gewählte Rezept empfohlene Stufe angezeigt).



9.2.2 Innenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein, sobald die Ofentür geöffnet oder eine beliebige Funktion mittels des Funktionswahlschalters ausgewählt wird. Zum Auswechseln der Backofenlampe siehe Abschnitt “12.1 Austausch der Backofenlampe”



9.3 Allgemeine Gebrauchshinweise und -empfehlungen



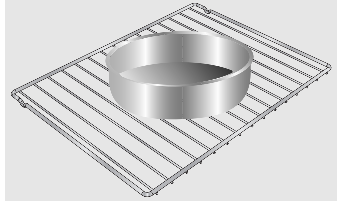
Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein.



Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Backbleche darauf ablegen, um Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht beeinträchtigt.



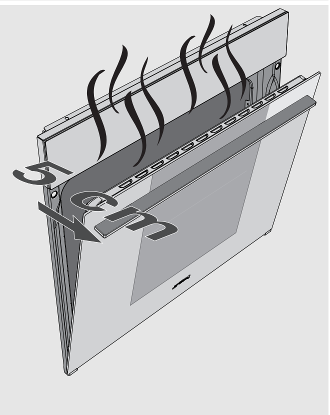
Für eine optimale Garung wird empfohlen, die Behälter in die Mitte des Rosts zu stellen.





Die Backofentür in zwei Phasen öffnen, um zu vermeiden, dass der Dampf, der gegebenenfalls im Backofen enthalten ist, unangenehm austreten kann: Die Tür 4-5 Sekunden lang halb geöffnet (etwa 5 cm) lassen und dann erst vollständig öffnen. Wenn Speisen bearbeitet werden müssen, die Backofentür so kurz wie nötig öffnen, um zu vermeiden, dass die Innentemperatur reduziert und das gute Gelingen des Garvorgangs beeinträchtigt wird.

Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe des Backofens bildet, sollten Sie die Speisen nicht zu lange im Gerät lassen.



9.4 Kühlungssystem

Dank einer Lüftungsrückführung frischer Luft sorgt dieses System dafür, dass die Tür und die inneren Bauteile des Ofens sich nicht aufheizen, wodurch größere Sicherheit und längere Haltbarkeit des Elektrogeräts gewährleistet werden.

Die Kühlung bleibt auch nach Ende des Backens aktiv und funktioniert bei ausgeschaltetem Backofen weiter, um so die gesamte Wärme, die sich im Inneren angesammelt hat abzugeben. Dieses System schützt die Möbel, die sich neben dem Ofen befinden, und verhindert deren Überhitzung.

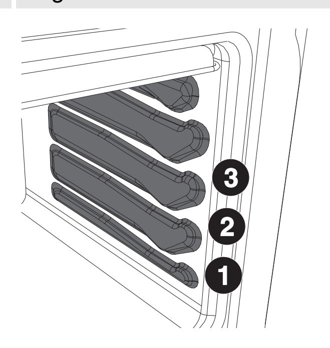
9.5 Anwendung des Elektrogrills

Für kurze Garzeiten, z. B. zum abschließenden Bräunen von bereits garem Fleisch, die Funktion Statischer Grill anwählen und den Thermostat-Schalter auf Höchsttemperatur drehen. Mit der Funktion „Grill + Umluft“ (nur falls vorgesehen) können die Speisen dank der Zwangslüftung, die das Eindringen der Hitze ins Innere der Speisen ermöglicht, regelrecht gegart werden. Hierzu die Funktion „Grill + Umluft“ festlegen und den Thermostat-Schalter auf die ideale Gartemperatur drehen (höchstens 200° C).

9.5.1 Verwendung des Grills



Den Backofen nach dem Einschalten, das durch das Aufleuchten der roten Kontrolllampe angezeigt wird, 5 Minuten aufheizen, bevor die Speisen eingeführt werden.
Die Speisen vor dem Backen würzen. Dies gilt auch für das Bestreichen mit Öl oder zerlassener Butter. Zum Auffangen der Soße die Fettpfanne verwenden.
Die zu garenden Speisen auf den Backofenrost legen, der in eine der Führungen, mit denen die verschiedenen Backofentypen ausgestattet sind, eingesetzt wird. Beachten Sie hierzu die nachstehenden Anweisungen:



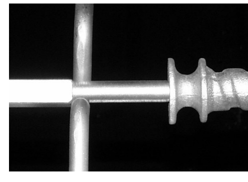
SPEISEN	ROST AUF SCHIENE
Flaches und dünnes Fleisch	3
Rollbraten	2 - 3
Geflügel	2 - 3

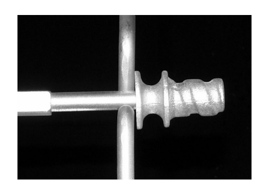


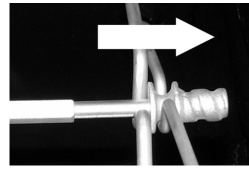
9.5.2 Einsatzschienen

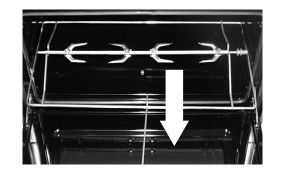
Den Stützrahmen so in die zweite Schiene von unten einführen, dass die Einbuchtung für den Spieß aus dem Ofen herausragt. Den Spieß wie in Abbildung **(1)** gezeigt ansetzen und den Drehspießrahmen in den Ofen schieben, bis das Spießende mit dem Loch des Drehspießmotors übereinstimmt. Den Drehspieß nun anheben und nach links drücken, bis er die in Abbildung **(2)** gezeigte Position erreicht. Diese Vorgänge müssen bei ausgeschaltetem, kaltem Ofen ausgeführt werden. Den Drehspieß **(3)** am Ende des Garvorgangs mit Hilfe des dafür vorgesehenen Werkzeugs aus dem Loch ziehen und den Rahmen herausziehen, so dass der Drehspieß **(4)** aus dem Backraum genommen werden kann.









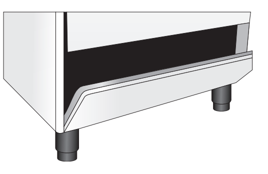


WARNHINWEISE



- Die Garzeit darf bei der Verwendung des Grills 60 Minuten nicht überschreiten.
- Bei den Modellen mit Elektrobackofen muss die Backofentür bei der Grillfunktion geschlossen sein.
- Den Glasdeckel des Geräts stets öffnen, damit eine Überhitzung beim Gebrauch des Backofens oder des Grills verhindert wird.
- Während und nach dem Betrieb des Grills können sich die zugänglichen Teile stark erhitzen. Halten Sie daher Kinder immer vom Gerät fern.
- Bei der Verwendung des Drehspießes wird empfohlen, eines der mit dem Herd gelieferten Bleche in die erste Einsatzebene von unten einzusetzen. Dadurch wird das ggf. abtropfende Fett aufgefangen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Bleche und Roste aus dem Garraum entfernen.

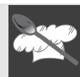
9.6 Stauraum



Im unteren Bereich des Herdes befindet sich unterhalb des Backofens der Stauraum. Der Zugriff erfolgt durch Ziehen der Oberseite der Blende Keine entzündlichen Materialien wie Lappen, Papier usw. in der Stauschublade aufbewahren, sondern nur das Zubehör aus Metall.



Die Stauschublade nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist. Die darin entwickelte Temperatur kann sehr hoch sein.

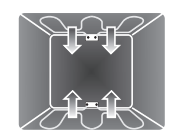


10.GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN

STATISCH:



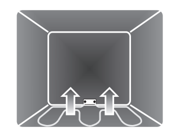
Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, wodurch sich dieses System zum Garen besonderer Speisearten eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches oder Heißluftbacken bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet.



BODENHITZE:



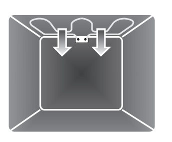
Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süße und salzige Torten und Kuchen, Mürbeteig und Pizzas.



GRILL:



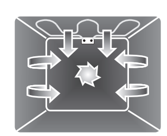
Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ein ausgezeichnetes Grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (sofern vorgesehen) ermöglicht er es, am Ende des Grillvorgangs eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisenmengen, besonders beim Fleisch.



GRILL MIT UMLUFT:



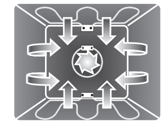
Die vom Ventilator produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom ab und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe).



TURBO:



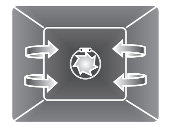
Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmack zu übertragen. Ideal für große Speisenmengen, die ein starkes Garen erfordern. (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



UMLUFT:



Die Kombination aus dem Ventilator und dem runden Heizwiderstand (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, sofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Zum Beispiel kann gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse gebacken werden, ohne dass sich Gerüche und Geschmack vermischen.

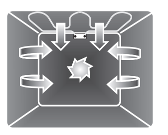


(Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).

AUFTAUEN:



Das schnelle Auftauen wird vom Zuschalten des dafür vorgesehenen Ventilators und der Oberhitze begünstigt, die eine gleichmäßige Verteilung der Luft bei einer niedrigen Temperatur im Ofen gewährleisten.



10.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs

10.1.1 Allgemeine Hinweise

Es wird empfohlen, die Speisen erst in den Backofen zu schieben, nachdem man ihn vorgeheizt hat.

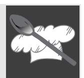
- Beim Garen auf mehreren Stufen wird empfohlen, eine Funktion mit Umluft zu verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Allgemein können die Garzeiten nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (die Speise würde außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).

10.1.2 Hinweise zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten richten sich insbesondere für Fleisch nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.
- Es wird empfohlen, bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer zu verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten zu drücken; wenn er nachgibt und zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

10.1.3 Hinweise zum Backen von süßen Backwaren und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Kuchenformen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Garzeit hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfung, ob die Süßspeise innen ausreichend durchgebacken ist: am Ende der Garzeit einen Zahnstocher in den höchsten Punkt der Süßspeise stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist die Speise gebacken.
- Wenn die Süßspeise zusammenfällt, sobald sie aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10 °C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.



10.1.4 Hinweise für das Auftauen und Aufgehen

- Es wird empfohlen, die tiefgefrorenen Speisen in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens zu stellen.
- Die Speisen müssen ohne Verpackung aufgetaut werden.
- Die aufzutauenden Speisen gleichmäßig verteilen, ohne, dass sie übereinander liegen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf ein Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

10.1.5 Hinweise für alle Garvorgänge mit Grill und Grill mit Umluft

- Bei der Funktion Grill kann das zu grillende Fleisches auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill mit Umluft wird hingegen das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.

10.2 So können Sie Energie sparen

Um bei der Benutzung des Geräts Strom zu sparen, können folgende Vorkehrungen getroffen werden:

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninnern angesammelten Hitze gesichert.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Innere des Gerätes stets sauber halten.

10.3 Funktion Auftauen (nur bei einigen Modellen)

Bei den Multifunktionsmodellen ermöglicht es die Funktion Auftauen, jede Art von Speisen aufzutauen. Zur Aktivierung der Funktion Auftauen, den Funktionswahlschalter auf das Symbol drehen. Ein Ventilationssystem wird in Betrieb gesetzt und garantiert eine gleichmäßige Verteilung der Raumtemperatur im Innern des Ofens.
Die Dauer des Auftauvorgangs ist von der Menge der aufzutauenden Speisen abhängig.

11.REINIGUNG UND WARTUNG



DAS GERÄT NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHL REINIGEN.

11.1 Reinigung von Edelstahl

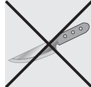
Für einen optimalen Erhalt der Edelstahlteile müssen diese nach jedem Gebrauch des Backofens, bei abgekühltem Gerät, regelmäßig gereinigt werden.

11.2 Tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Pflege der Oberflächen aus Edelstahl immer **nur** spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.
Gebrauchsanweisung: Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen; dann sorgfältig feucht abwischen und mit einem weichen Lappen oder Leder trocknen.

11.3 Flecken oder Speiserückstände

Verwenden Sie niemals Putzschwämme aus Metall, die die Oberflächen beschädigen können.
Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Lappen oder Leder trocknen.



Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z.B. Marmelade). Wenn diese Art von Speisen zu lange antrocknet, kann sie die Beschichtung im Inneren des Backofens beschädigen.

11.4 Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reiniger entfernen.

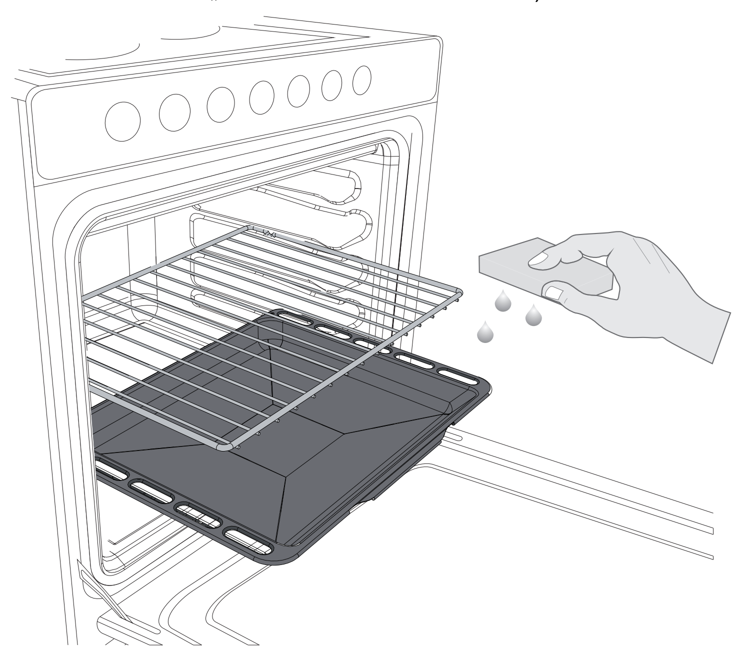


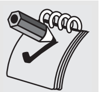
Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Türverglasung verwenden.
(z.B. Scheuerpulver, Sprays für die Ofenreinigung, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
Zur Reinigung der Türverglasung des Backofens auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und die Splitterung der Verglasung verursachen können.

11.5 Reinigung des Ofeninneren

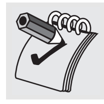
Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät).

- Alle abnehmbaren Teile entfernen.
- Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, spülen und trocknen.
- Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe den Abschnitt „12.3 Ausbau der Backofentür“).





Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten maximal ungefähr 15 bis 20 Minuten einzuschalten, um eventuelle Rückstände im Backraum zu beseitigen.



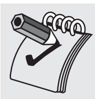
Abschließend sollten Sie die feuchten Teile gut abtrocknen.

12.AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

Der Backofen bedarf regelmäßig kleiner Wartungseingriffe. Darüber hinaus sind auch Verschleißteile zu ersetzen (beispielsweise Dichtungen, Lampen usw.). Nachfolgend finden Sie die spezifischen Anweisungen für jeden einzelnen Wartungseingriff.



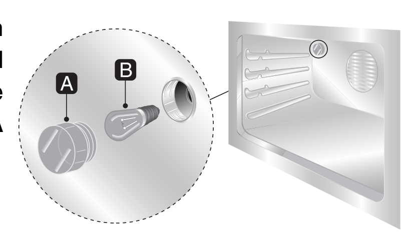
Die Stromzufuhr des Geräts vor jedem Eingriff unterbrechen, der eines Zugriffs auf unter Spannung stehende Teile bedarf.



Falls das Problem nicht mittels der gewöhnlichen Wartung behoben werden kann oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.

12.1 Austausch der Backofenlampe

Das Schutzgehäuse **A** durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernen und Lampe **B** durch eine gleichwertige Lampe ersetzen (25 W). Das Schutzgehäuse **A** wieder anbringen.

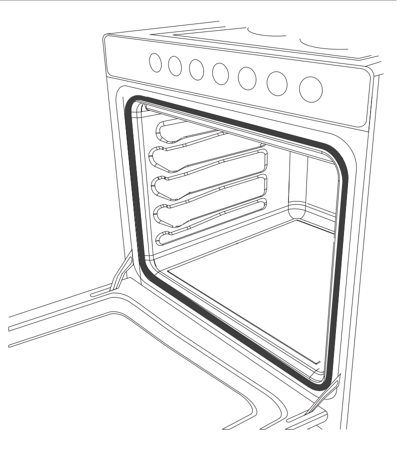




Nur Backofenlampen verwenden (Temp. 300°C).

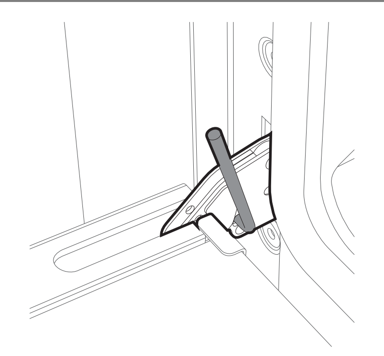
12.2 Ausbau der Dichtung

Nur bei Multifunktionsmodellen:
Für eine sorgfältige Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden.
An den vier Seiten sind Haken angeordnet, mit denen die Dichtung am Ofenrand befestigt ist. Die Ränder der Dichtung nach außen hin ziehen, um die Haken zu lösen.

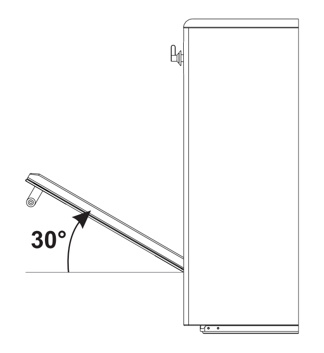


12.3 Ausbau der Backofentür

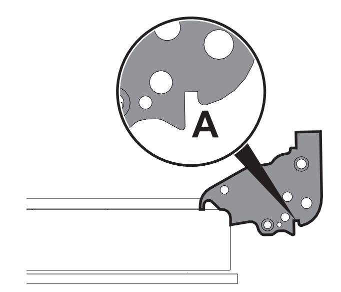
Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen anfassen, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitze am Ofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitzen aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.

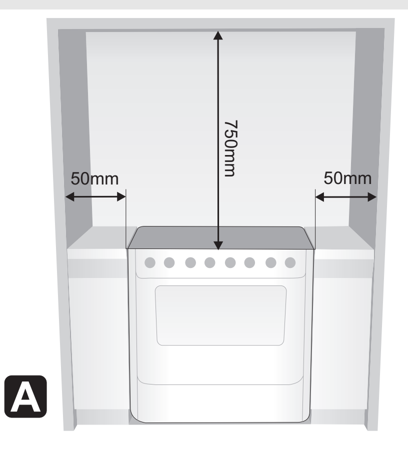


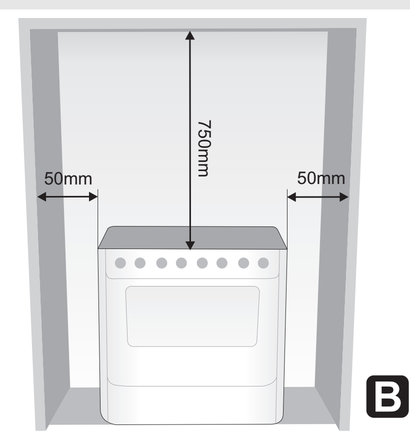
13.INSTALLATION DES GERÄTS



Das Gerät muss von einem Fachmann nach den geltenden Vorschriften installiert werden. Je nach der Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse 1 (Abb.A) oder zur Klasse 2 - Unterklasse 1 (Abb. B - C).

Es kann an Wänden, von denen eine die Höhe der Arbeitsfläche überschreitet, mit einem Abstand von 50 mm zur Geräteseite aufgestellt werden (siehe Abbildungen A und B für die jeweilige Installationsklasse). Hängeschänke oder Dunstabzugshauben müssen einen Abstand von mindestens 750 mm zur Arbeitsfläche aufweisen.



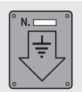




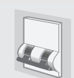
13.1 Elektrischer Anschluss



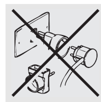
Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung und die Abmessungen des Stromnetzes den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen, das im Inneren des Stauraums angebracht ist .
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.



Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen vorzunehmen.

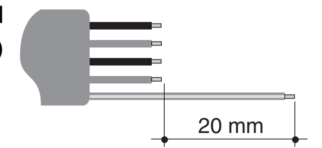


Bei einem fixen Stromanschluss eine allpolige Trennvorrichtung an der Zuführleitung vorsehen, die im Einklang mit den Installationsregeln in einer leicht erreichbaren Position in der Nähe des Geräts anzubringen ist.

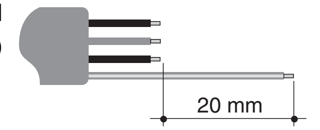


Beim Anschluss über Stecker/Steckdose sicherstellen, dass der Ausführungstyp identisch ist. Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

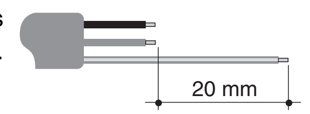
Betrieb bei **380-415V3N~**: Ein fünfpoliges Kabel des Typs H05V2V2-F (Kabel mit 5 x 2.5 mm^2) verwenden.



Betrieb bei **380-415V2N~**: Ein vierpoliges Kabel des Typs H05V2V2-F (Kabel mit 4 x 4 mm^2) verwenden.



Betrieb bei **220-240V~**: Ein dreipoliges Kabel des Typs H05V2V2-F (Kabel mit 3 x 6 mm^2) verwenden.



Der Erdungsleiter (gelb-grün) muss an dem Kabelende, das am Gerät befestigt wird, um mindestens 20 mm länger sein.



ACHTUNG: Die oben angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

13.1.1 Belüftung der Räume



Gemäß den geltenden Richtlinien darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Geräts muss so viel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen gemäß den geltenden Richtlinien eine angemessene Größe aufweisen und so angebracht sein, dass sie sich auch nicht teilweise verstopfen.
Die Küche muss ausreichend belüftet werden, um die beim Kochen entstehende Wärme und Feuchtigkeit abzuleiten: Im Besonderen ist es nach einem längeren Gebrauch empfehlenswert, ein Fenster zu öffnen oder die Drehzahl eventueller Lüfter zu erhöhen.

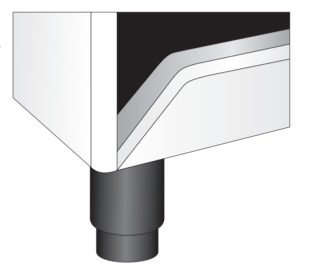
13.1.2 Ableitung der Verbrennungsprodukte



Die Ableitung der Verbrennungsprodukte ist durch einen Rauchabzug zu gewährleisten, der an ein Abgassystem mit Naturzug oder eine Zwangsventilation angeschlossen ist. Ein leistungsfähiges Abzugssystem bedarf der sorgfältigen Planung seitens eines zugelassenen Technikers unter Berücksichtigung der von den Richtlinien vorgegebenen Distanzen. Nach Abschluss des Eingriffs hat der Installationstechniker eine Konformitätserklärung auszustellen.

13.2 Positionierung und ebene Aufstellung des Geräts

Nach der Ausführung der elektrischen Verbindungen und des Gasanschlusses, das Gerät über die vier Einstellfüße einebnen. Zur Erzielung einer guten Garung muss das Gerät auf der Auflagefläche eine perfekte Ebnung aufweisen.



13.3 Montage des Aufsatzes

- Die Muttern B entfernen.
- Den Aufsatz auf die Ebene positionieren, wobei die Zapfen C mit den Öffnungen D übereinstimmen müssen.
- Den Aufsatz mithilfe der Schrauben A an der Ebene befestigen.